LES *MINIATURAS DE BARRO* "CUILINAIRES" DE L'AUTEL A LA PORTE DU FRIGO . Notes de terrain (Tonalá et Guadalajara, Mexique)

*Frédéric DUHART**

Les représentations en miniature des objets et des choses du quotidien figurent parmi les productions artisanales bien connues de divers états du Mexique. Celles, en terre cuite (*barro*), dont il sera ici question proviennent d'ateliers installés à Tonalá, un important centre potier situé dans l'état de Jalisco[1]. Elles reproduisent des éléments du paysage alimentaire local, à savoir des ustensiles de cuisine et des mets (fig. 1).

Globalement qualifiés de *miniaturas de barro*, ces petits objets de terre vendus en lots pour quelques pesos[2], nous invitent à réfléchir à la fois sur la capacité d'adaptation d'objets traditionnels et sur l'évolution de nos univers alimentaires. Nous le ferons en restant au plus près de l'observation ethnographique, en reformulant à peine quelques notes produites à même le terrain… L'objet contemporain nous parlera de son actualité en nous laissant deviner la richesse d'un passé qu'il nous-reste à explorer.

Entre célébration et décoration

Sous leurs formes les plus classiques, c'est-à-dire lorsqu'elles demeurent de simples objets de terre cuite, les miniatures culinaires sont principalement employées dans la célébration de certains rites ou se trouvent engagées dans les processus de construction du genre en servant de jouets prioritairement destinés aux petites filles.

* *EHESS/Paris. Observations réalisées en septembre et octobre 2006 grâce à l'Université de Guadalajara (CUCBA) et au groupe mexicain de International Commission for the Anthropology of Food. Merci en particulier à Ricardo Avila et à Martín Tena.*

[1] Tonalá est aujourd'hui un *municipio* d'environ 450 000 habitants. Sa principale localité est située à une quinzaine de kilomètres du centre de Guadalajara. En 2000, plus d'un tiers de la population de Tonalá travaillait dans un secteur secondaire très largement artisanal et potier.

[2] Les plus petits se vendent à la douzaine, les autres à la demie ou au quart de douzaine. Il est très rare, en dehors d'une situation « touristique » qu'ils soient vendus à l'unité. Il est tout aussi rare que leur prix soit clairement affiché : il est annoncé de vive voix au client alors que lui est remise la corbeille qui lui servira à placer les miniatures de son choix.

De telles fonctions sont fort anciennes, antérieures même à la colonisation espagnole. En témoignent les exemplaires découverts dans des contextes archéologiques, notamment sur les sites de Tlatelolco et Tenochtitlan[3]. En ces temps lointains, déjà, tous ne furent vraisemblablement pas employés comme offrandes funéraires. Certains assurèrent une fonction ludique, c'est-à-dire contribuèrent au façonnement social des jeunes individus.

Les observations consignées par Bernardino de Sahagún dans la seconde moitié du XVI[e] siècle montrent en effet que les sociétés mésoaméricaines connaissaient parfaitement le pouvoir symbolique et formateur du jouet. Le franciscain espagnol remarqua notamment qu'il était d'usage dans certaines parties de la Nouvelle Espagne d'offrir aux enfants nouveaux des reproductions en miniature d'objets socialement affectés à leur sexe respectif : armes et instruments aratoires pour les garçons, fuseaux et autres ustensiles féminins pour les filles[4].

Dans la société métisse qui se construisit lentement par la suite, l'usage des miniatures culinaires demeura enraciné dans les pratiques enfantines[5]. Cependant, ces petits objets ne perdirent pas leurs fonctions rituelles. Dans la région de Guadalajara, ils continuent aujourd'hui de tenir un rôle dans les cérémonies domestiques marquant la célébration du Jour des Morts (1[er] et 2 novembre) et dans celles qui consacrent certains rites de passages, en particulier, le mariage ou plus exactement la fin de la vie de jeune femme célibataire.

[3] Voir notamment les collections du Musée national d'anthropologie de Mexico.

[4] Cité par Imelda de Léon, « Miniaturas. Obsesión de coleccionistas. », *México en el tiempo*, 11, 1996.

[5] Voir les quelques pièces de vaisselle minuscules du XVIII[e] siècle découvertes et exposées au cœur du Mexico colonial dans l'actuel siège du Secrétariat de l'Education Publique. Jusqu'à une date avancée du XX[e] siècle, les *trastecitos* et les autres miniatures figurèrent parmi les jouets classiques des petites Mexicaines. Ici comme ailleurs, les manières de jouer ont évolué : Gloria E. Briceño Alcaraz, « El juego de los niños en transición. », *Estudios sobre las culturas contemporáneas*, 14, 2001. Néanmoins, les petites terres cuites n'ont pas encore totalement disparu des univers ludiques enfantins (fig. 2).



Fig. 2 : Un enfant achète des miniatures avec sa grand-mère, marché San Juan de Dios (Guadalajara)

Au moment du Jour des Morts, une fête essentielle dans la culture populaire mexicaine[6], les miniatures culinaires interviennent parmi les offrandes faites aux défunts. Placées sur de petits autels de bois soigneusement habillés de tissu ou de papier colorés et souvent coiffés d'une photographie du défunt honoré, elles viennent symboliser ses



nourritures préférées (fig. 3 et 4).

Fig 3 : autel nu, marché de Corona, Guadalajara

Avec souvent beaucoup d'ironie, les minuscules évocations en terre cuite de l'univers culinaire, traditionnellement féminin, se voient également offertes aux futures mariées lors des enterrements de vie de jeunes filles organisés, de façon plus ou moins conventionnelles entre femmes.

Sans renoncer à leurs « carrières[7] » classiques, c'est-à-dire à leurs usages ludiques et cérémoniels, les miniatures de terre cuite culinaires se sont engagées sur de nouvelles voies. Leur vente dans les quelques échoppes du marché San Juan de Dios (Guadalajara) clairement orientées vers la vente de souvenirs locaux montre l'une de ces adaptations aux nouveaux rythmes de la société mexicaine (fig. 5)[8]. Par la simple addition d'un aimant, les reproductions classiques de plats se transforment en *magnets* destinés à orner les portes de réfrigérateurs (fig. 6).

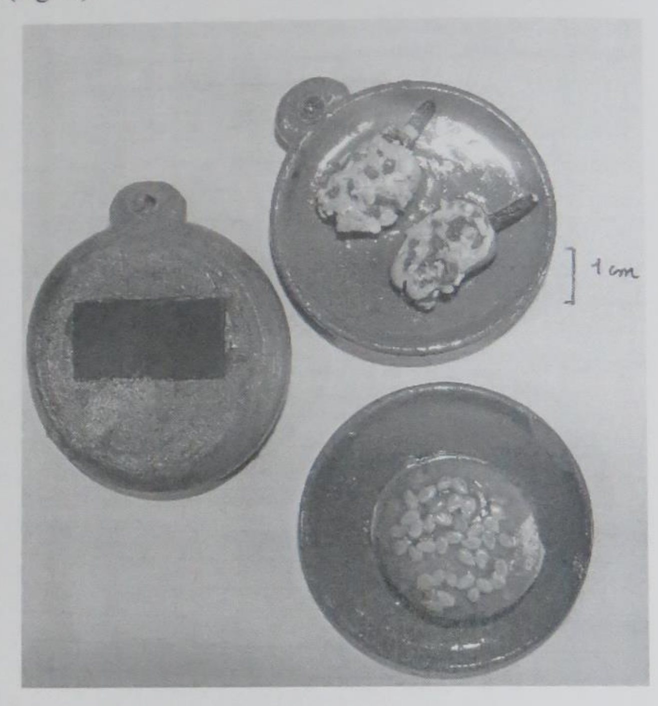


Fig. 6 : Miniatures converties en magnets. En haut, Chiles en nogada. En bas, hamburger.

L'usage cérémoniel de la miniature s'incline alors pour faire place à une fonction purement décorative. Mais dans ce mouvement, dans cette mise en adéquation de l'objet artisanal avec une nouvelle demande sociale, la miniature devient l'un des témoins d'une profonde mutation de l'espace quotidien populaire et plus largement d'une culture

---

[6] Lire par exemple: Stanley Brandes, *Skulls to the Living, Bread to the Dead. The Day of the Dead in Mexico and Beyond*, Malden et Oxford, Blackwell Publishing, 2006.

[7] Christian Bromberger et Denis Chevallier (dir.), *Carrières d'objets. Innovations et relances*, Paris, Ed. de la MSH, 1999.

[8] Toutes les échoppes proposant des miniatures de terre cuite sur cet immense marché ne présentent pas cette orientation touristique. Certaines, en effet, installées dans les secteurs les plus « traditionnels » de l'édifice, ne proposent aucun « souvenir de Guadalajara ».

matérielle vécue : le réfrigérateur participe de l'avènement de la société de consommation et de la profonde mutation du paysage alimentaire contemporain. Comme tous les magnets, celui de terre cuite vient personnaliser la porte du frigo, mais il le fait, volontairement ou non, d'une façon éminemment mexicaine, dans le sens d'une culture bien à soi.

Une culture alimentaire en miroir

Le paysage alimentaire représenté par les miniatures n'est pas une image idéalisée d'une cuisine du passé. Certes, les évocations des ustensiles d'hier ne manquent pas, mais d'autres objets montrent la nourriture d'aujourd'hui, telle qu'elle se mange au quotidien. Si nous songeons aux usages rituels des miniatures, la raison en apparaît simple : les défunts d'aujourd'hui n'ont pas forcément les mêmes goûts que nos arrières grands-parents. Dans ce que nous donne à voir les miniatures, nous trouvons une parfaite illustration de la complexité de la culture alimentaire mexicaine, de ses métissages et de sa permanente renégociation avec la nouveauté gourmande[9].

Des terres cuites, peintes avec plus ou moins de raffinement, évoquent des plats classiques qui constituent des éléments du paysage alimentaire largement reconnus dans la majorité des différents états qui constituent le Mexique. Appartiennent par exemple à cette catégorie celles qui représentent la dinde accompagnée de mole (A de la fig. 7), les *tacos dorados* (B), les *enchiladas* (C), les *gorditas* (D) ou les œufs frits (E).

D'autres miniatures évoquent des préparations récemment intégrées au corpus culinaire local et aujourd'hui très bien enracinées dans celui-ci, ainsi l'incontournable hamburger (fig. 8). Néanmoins, les miniatures qui illustrent le mieux ce qu'est la culture alimentaire d'aujourd'hui sont celles qui font se télescoper le répertoire culinaire classique et

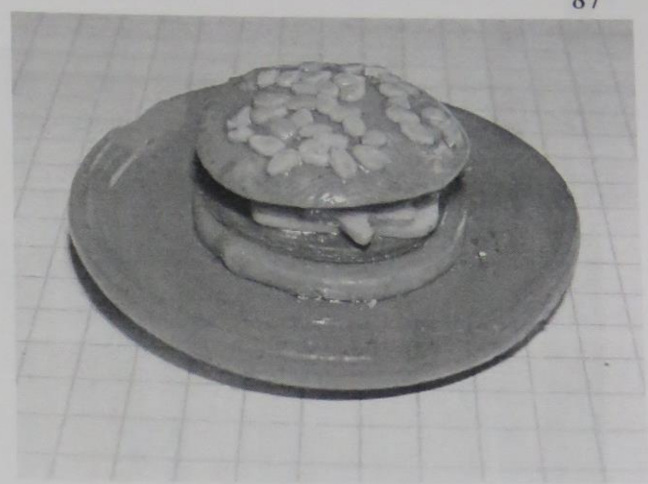


Fig. 8 : miniature « hamburger »

les produits issus de l'industrie agro-alimentaire moderne ou des curiosités gourmandes les plus contemporaines. En effet, comme le feraient de véritables tables, ses compositions nous donnent à voir ces rencontres comme elles s'opèrent au quotidien, simplement au gré des envies des mangeurs qui combinent comme bon leur semble différents éléments qu'ils prélèvent dans le paysage alimentaire qui les entoure. Le très étasunien donut a trouvé une place aux côtés du très rituel *pan de muertos* et les rafraîchissements si prisés des Mexicains (la bière et les produits des groupes Coca Cola ou Pepsi Cola) figurent tout naturellement auprès des petits pains traditionnels (fig. 9).



Fig. 9 : Miniatures composées.

[9] Lire par exemple : Marina Goloubinoff, « Coca et sauterelles grillées. Les aliments modernes face aux saveurs du terroir dans une campagne mexicaine.», *Cuisines. Reflets des sociétés*, Paris, Musée de l'Homme et Sépia, 1996; Ricardo Avila Palafox, « Las mezclas y la recreación del gusto. », *Antropología de la alimentación: Nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*, Séville, U. de Séville, 1996; Jeffrey M. Pilcher, *¡Que vivan los tamales! Food and the Making of Mexican Identity*, Albuquerque, University of New Mexico Press, 1998; Jeffrey M. Pilcher, « Industrial *Tortillas* and Folkloric Pepsi: The Nutritional Consequences of Hybrid Cuisines in Mexico. », *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*, New York et Londres, Routledge, 2002.



Fig 1 : Miniatures en terre cuite, barros

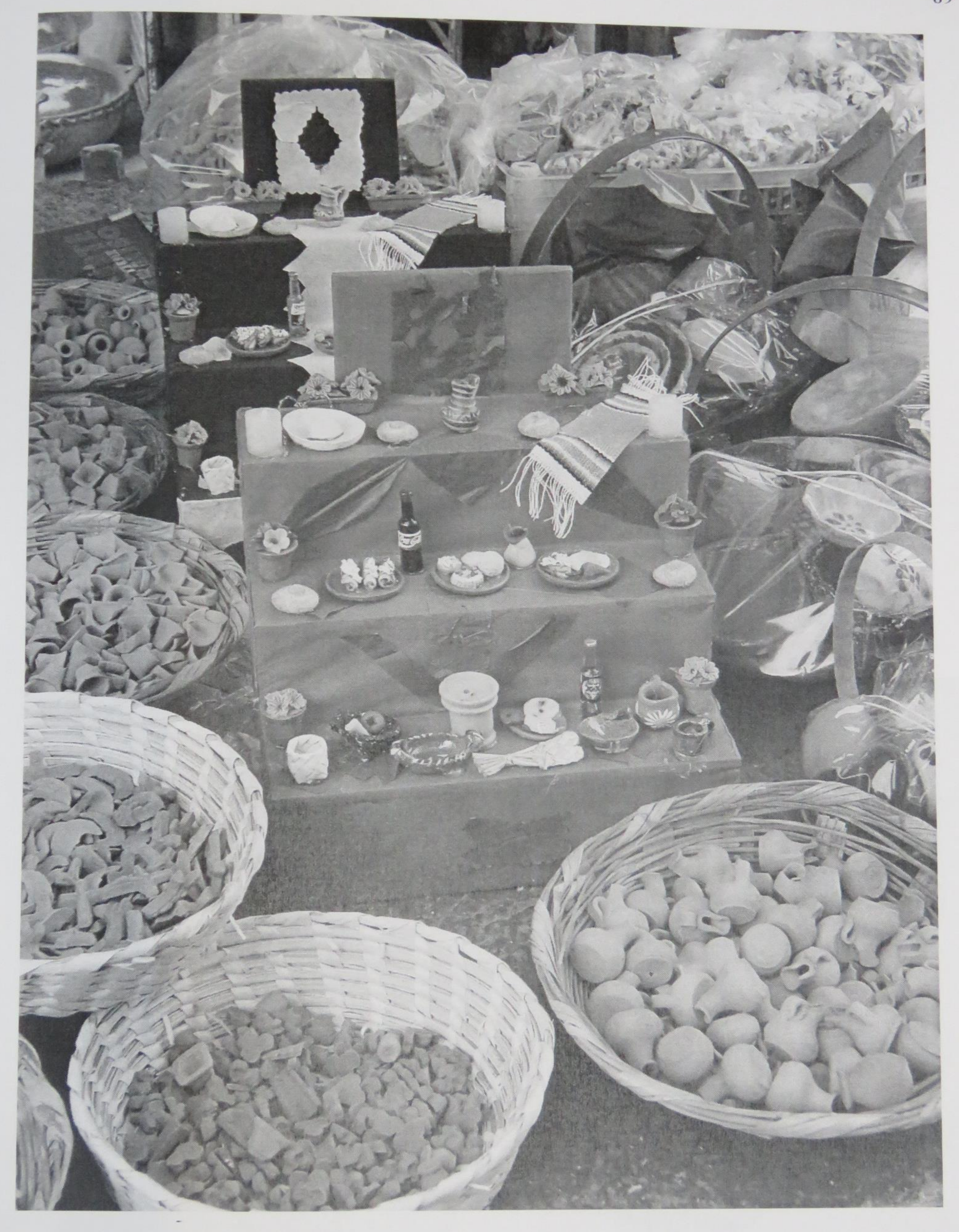


Fig. 4 : Autel garni, marché de Tonalá



Fig. 5 : Etal, marché San Juan de Dios, Guadalajara

Fig. 7 : Représentations de plats classiques